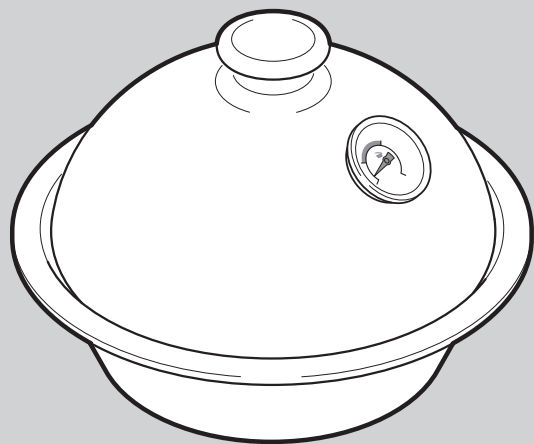
いぶし処

スモークポット

取扱説明書 ＜生産物賠償責任保険付＞

このたびはスモークポットをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
本製品を安全に正しくお使いいただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき大切に保管してください。

目次

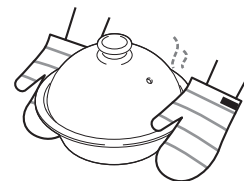
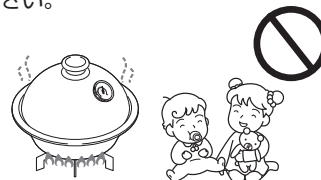
特に注意していただきたいこと・・1～2
各部の名称・仕様 ・・・・・3
使用方法 ・・・4～5
燻煙材について ・・・・・6
使用後のお手入れ ・・・・・7

◆特に注意していただきたいこと

イラストの横にある ⃠ マークは禁止を表します。

⚠警告（取扱いを誤った場合、使用者が死亡、又は重傷を負う可能性が想定されることを示します。）

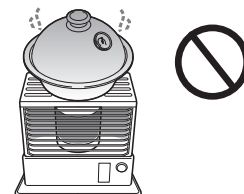
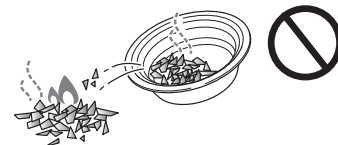
■やけどに注意

●調理中や調理直後は鍋本体・フタともに高温になっています。絶対に素手でふれないでください。やけどをするおそれがあります。

●調理直後は鍋本体・フタともに高温になっています。持ち運ぶ際は、必ず鍋つかみ・手袋等を使ってください。やけどをするおそれがあります。

●調理中、調理直後はやけどのおそれがありますので、お子様は遠ざけ、絶対に触れさせないよう十分注意してください。

■火災に注意

●周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず確認してからご使用ください。また燃えやすい物の上で使用しないでください。火災など重大な事故を引き起こすおそれがあります。

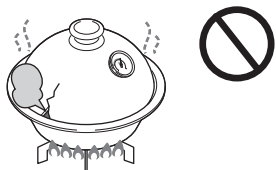
●使用中は近くに必ず消火用の水を入れたバケツなどを用意してください。

●電熱器、ストーブの上、七輪等での使用はおやめください。異常加熱によるやけど、火災になるおそれがあります。

●使用したスモークチップは十分冷めてから捨ててください。発火により火災になるおそれがあります。

●炒め物、天ぷらなどの油料理には使用しないでください。異常加熱による発火により火災になるおそれがあります。

◆特に注意していただきたいこと

イラストの横にある ⃠ マークは禁止を表します。

⚠注意（取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う危険、及び物的損害のみの発生が想定されることを示します。）

●使用する前に必ず破損・ヒビなどの異常がないことを確認してください。破損・ヒビなどがある場合は使用しないでください。

●使用する際はガスコンロのゴトクの上に安定してのり、食材を入れてもバランスを崩さず、安定していることを確認してください。

●加熱後の急冷はしないでください。破損する場合があります。また鍋を水の中につけたまま放置しないでください。

●陶磁器の材質・製造工程上、表面に多少の色むらや小さな穴、黒い点などが見られる場合がありますが、使用上影響はありません。

●ガスコンロの火力は中火もしくは弱火にてご使用ください。

●極端にスモークチップが燃えると火災ややけどを引き起こすおそれれがありますので十分注意してください。火力が強すぎないように火力調整には十分注意してください。

●スモークチップに引火した場合は、ガスコンロの火を止め、引火したスモークチップを消火後、燻煙を再開してください。

●加熱中はスモークポットから離れないでください。ときどきスモークポットの中を点検し、スモークチップに異常がないか確認してください。

●スモークポットは、スモークチップ専用燻製器ですので、必ず燻製用のスモークチップをお使いください。

●陶磁器はわれものですので取り扱いには十分注意してください。

●電子レンジでの使用はしないでください。

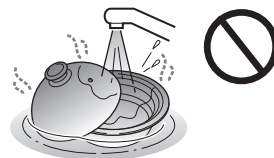
●IH調理器にはお使いいただけません。

◆使用後のお手入れ

イラストの横にある ⃠ マークは禁止を表します。

使用後のお手入れ

●加熱後の急冷はしないでください。急激な温度変化により破損する場合があります。

●鍋を水の中につけたまま放置しないでください。

●洗浄する際は、スチールたわしや研磨剤入りスポンジは使用しないでください。陶器本体にキズを付け破損の原因となります。

●やわらかいスポンジを使い中性洗剤にて洗浄後、十分に乾燥させてから収納してください。鍋が濡れたままの状態、又は乾燥が不十分のまま加熱すると破損するおそれがあります。

●食器洗浄機の使用はできません。

●テーブル・食器棚等の上でひきづらないでください。キズを付けるおそれがあります。

●調理前に手をよく洗い、衛生面に気をつけましょう。
●使用する調理器具等は清潔なものを使いましょう。
●食材は新鮮なものを使い、特に夏場の調理は食材が傷まないように十分注意しましょう。
●ここで紹介する調理は、完成後もなま物としてお考えいただきお早めにお召し上がりください。また、保存する場合は冷蔵庫をお使いください。

ご不明な点や不具合がございましたら、お買い求めになった販売店または当社「お客様係」フリーダイヤル 0120-75-5000までご相談ください。

SOTO Sparked by nature

新富士バーナー株式会社
〒441-0314
愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3
TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033
http：//www.shinfuji.co.jp/ E-mail:info@shinfuji.co.jp

MADE IN JAPAN

2012.2

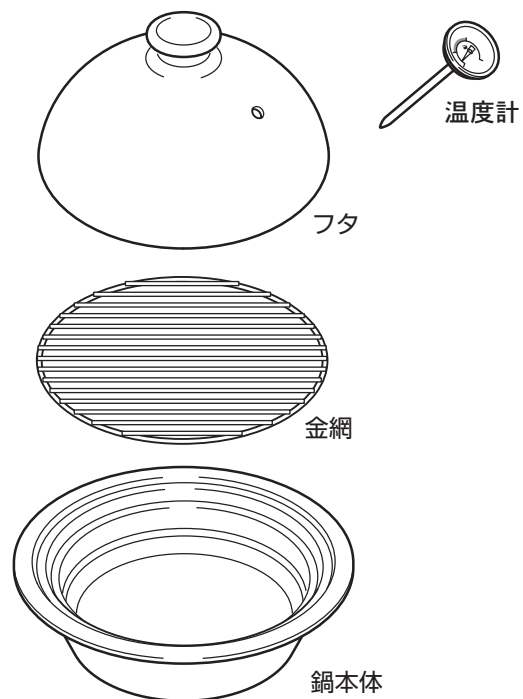
◆各部の名称／仕様

■各部の名称・セット内容

温度計

フタ

金網

鍋本体

■仕様

サイズ：直径 約230 X 高さ 約165mm
重　量：約1560g(金網、温度計含む)
容　量：約1200ml
材　質：鍋本体・・・耐熱陶器（美濃焼）
　　　　フ　タ・・・磁器（美濃焼）
　　　　金　網・・・スチール(ユニクロメッキ)

◆使用方法

■使用方法

1.鍋本体をコンロの上にのせ、底にまんべんなくスモークチップを10～30g敷き金網を置きます。

※スモークチップの量はあくまでも目安です。お好みに応じて調節してください。

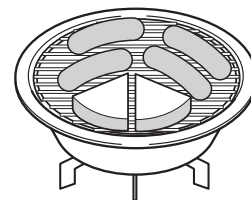
⚠注意

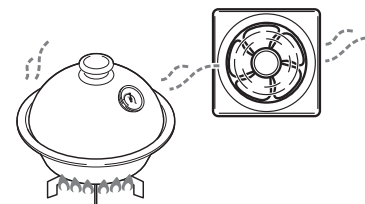
鍋本体はコンロの中央にのせ、安定していることを確認してください。

2.金網の上にあらかじめ乾燥させた食材を置き、フタを閉めます。

※食材同士が接触しないように並べることで、均一に色付きやすくなります。
※食材がくっついていたり、重なったりするとその部分に燻煙がかからない場合があります。

⚠注意

食材を置きすぎないように注意してください。

⚠注意

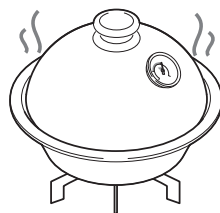
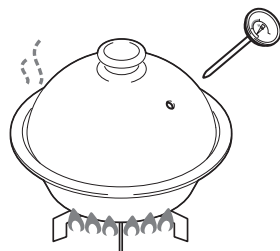
屋内で調理する際は、必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。

3.付属の温度計をフタの穴から入れ、中火以下の火力で5～10分加熱し燻煙をかけます。

※燻煙中はときどき、フタをあけ鍋の中を点検しスモークチップや食材に異常がないか確認してください。
※燻煙時間はあくまでも目安です。食材やお好みに応じて調節してください。
※燻煙をかけすぎると食材が焦げ茶色に変色し苦くなってしまいます。

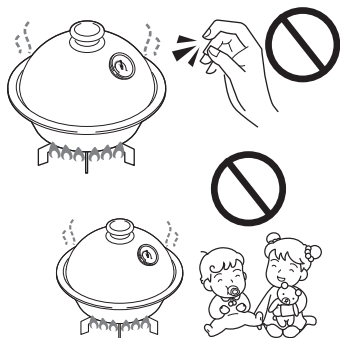
燻製の温度について

燻煙中はときどき付属の温度計で、温度を確認してください。
一般的に、そのままでも食べられる食材(かまぼこ、ちくわ、ゆで卵、チーズなど)は50～80℃の温度で燻煙をかけます。肉類、魚類などは80～120℃の温度で食材をあぶりながら燻煙をかけます。（燻製の温度は食材、メニューによって異なります。）

4.消火後3～5分そのまま燻して出来上がりです。

※スモーク料理は、燻煙が終わってから少し時間をおいて(熟成させる)食べた方がまろやかで美味しくなります。
※燻し時間は食材、メニューによって異なります。

⚠警告

●調理中や調理直後は鍋本体・フタともに高温になっています。鍋つかみ・手袋等を用い絶対に素手でふれないでください。やけどをするおそれがあります。

●お子様は遠ざけ、絶対に触れさせないよう十分注意してください。

◆燻煙材について

スモークチップス
熱燻の素

いぶし処では7樹種のスモークチップがあります。お好みに応じてお選びください。

老舗さくら ST-1311
熟成りんご ST-1312
純粋くるみ ST-1313
新鮮ヒッコリー (オニグルミ) ST-1314
厳選なら ST-1315
旨味ブレンド ST-1316
黒樽ウイスキーオーク ST-1317

新鮮な国産原木にこだわりました。(黒樽ウイスキーオークは除く)
薬品無添加で自然のままの薫りをお届けします。

燻煙材の素材は、食材やお好みに合わせて選んでください。

種類	特　　徴
老舗さくら	強めの香りで肉類に最適。他のチップとのブレンドで魚類にも合います。
熟成りんご	甘くマイルドな香りで鶏肉や白身魚によく合います。
新鮮ヒッコリー	香りもよく肉にも魚にもよく合うポピュラータイプ。
厳選なら	色付きが良く、初心者向き。魚にもよく合います。
純粋くるみ	重厚で、上品な味。魚肉などオールマイティーに使用できます。
旨味ブレンド	広葉樹のブレンドです。全ての食材に使用できます。
黒樽ウイスキーオーク	洋酒がしみ込んだ樽を燻煙材にしました。鶏や白身魚に合います。